取扱説明書（お料理のページ付）
圧力ジャー炊飯器

SANYO

一般家庭用
（業務用としては使用しないでください）

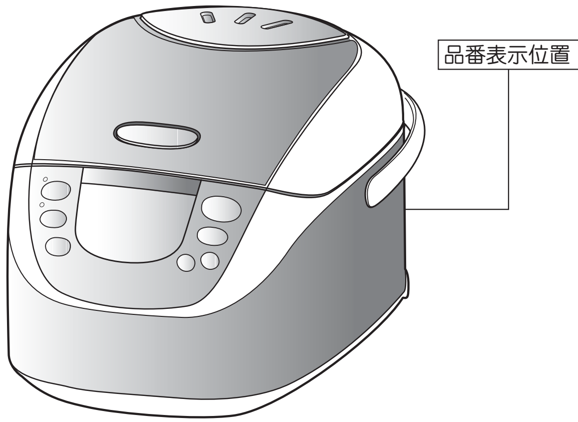
品番 ECJ-VP10（1.0L炊き）
ECJ-VP18（1.8L炊き）

保証書付（裏表紙）

お買上げまことにありがとうございます。

- この「取扱説明書」（保証書付）をよくお読みのうえ正しくお使いください。お読みになった後は、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。
- 特に2～3ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。

This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.



取扱説明書・保証書には商品の色記号の表示を省略しています。包装箱に表示している品番の（　）内の記号が色記号です。

もくじ

特　長



●1.2気圧の圧力で炊飯するためPSマークとSGマークを取得しています。

●PSマーク



経済産業省が定めた圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

●SGマーク



製品安全協会が消費者保護の立場から製品の欠陥による人身事故の危害防止とその救済の補償をする表示マークです。

おどり炊き

可変圧力の採用により、高温で加圧・減圧をくり返しながら大沸騰させ、かきまぜ対流でムラなくまん中までふっくらおいしく炊き上げます。

1.2気圧の圧力

1.2気圧(105℃)の圧力炊飯で、お米の芯まで水と熱をしっかり浸透させ、うまみを引き出します。

熱を均一に伝える

遠赤フッ素
「3.5mm厚釜」

圧力多彩炊き分け

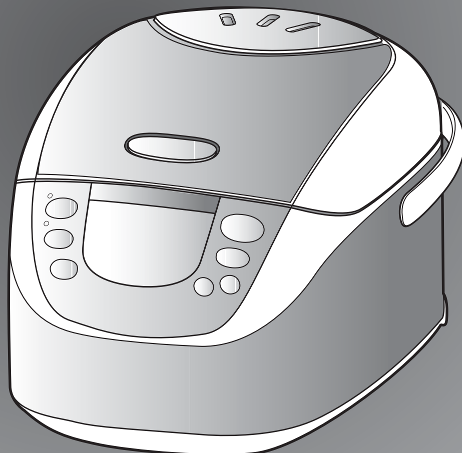
お米の種類や、メニューに合せて、最適な圧力で炊飯します。

お手入れ簡単

「外ぶた/本体
ステンレス」

保　温

でんぷんの老化を抑えて、おいしさ24時間。



安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。

● この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、2つに区分しています。

⚠ 警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
⚠ 注意	人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

●本文中の絵表示の意味です。

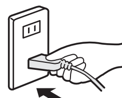
⃠ は、してはいけない「禁止」の内容です。	一般的な禁止 / 分解禁止 / 接触禁止 / 水ぬれ禁止 / ぬれ手禁止
● は、必ず実行していただく「強制」の内容です。	必ず行う / さし込みプラグを抜く

⚠ 警告

さし込みプラグは、コンセントの奥まで確実にさし込む



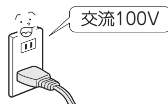
さし込みが不完全ですと、火災・感電・ショートの原因となります。



電源は交流100Vのコンセントを使う



交流200V・船舶などの電源で使うと、火災・感電の原因となります。



水につけたり、かけたりしない



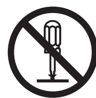
ショート・感電の恐れがあります。



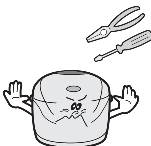
改造はしない

改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。

火災・感電・けがの原因となります。



修理はお買上げの販売店または、当社指定の「お客さまご相談窓口」にご相談ください。



電源コードは乱暴に扱わない

電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、熱器具に近づけたりしない。また、重い物をのせたり、挟み込んだりしない。



電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

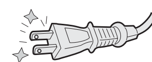


さし込みプラグは清潔にする

さし込みプラグは、刃および刃の取付面にほこりが付着している場合はよく拭く。



火災の原因となります。



コンセントは単独で使う

定格15A以上のコンセントを単独で使う。



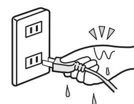
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。



ぬれた手でさし込みプラグの抜きさしはしない



感電やけがをすることがあります。



蒸気口、蒸気ガイドに手を触れない

やけどをすることがあります。



特に乳幼児にはさわらせないよう、注意してください。

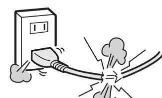


傷んだときは使わない

コードやさし込みプラグが傷んだとき、コードの一部やさし込みプラグが熱いとき、コードを動かすと通電したり、しなかったりするとき、コンセントのさし込みがゆるいときは使用しない。



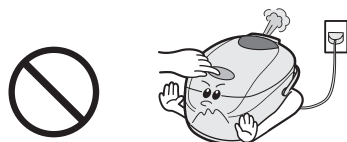
感電・ショート・発火の原因となります。



⚠ 警　告

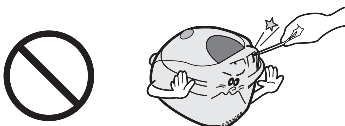
圧力炊飯中は外ぶたを開けたり持ち運びしない

やけどをする恐れがあります。



異物を入れない

すき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作して、けがをすることがあります。



子どもだけで使わせない

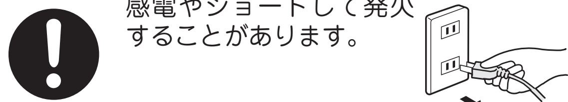
子どもだけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。
やけど・感電・けがをする恐れがあります。



⚠ 注　意

さし込みプラグを持って抜く

さし込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端のさし込みプラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火することがあります。



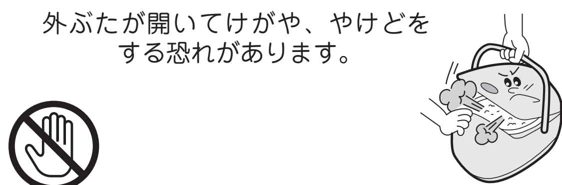
お手入れは冷めてから行なう

高温部に触れて、やけどの恐れがあります。



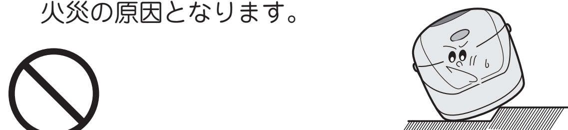
持ち運ぶときはフックボタンに触れない

外ぶたが開いてけがや、やけどをする恐れがあります。



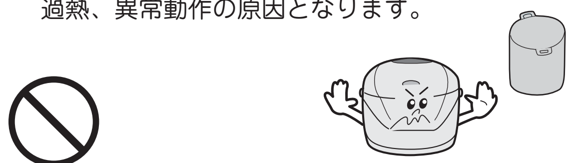
不安定な場所で使わない

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない。
火災の原因となります。



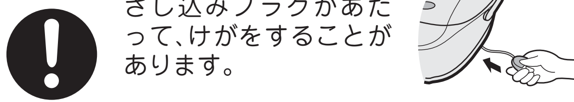
専用内釜以外は使わない

過熱、異常動作の原因となります。



さし込みプラグを持って巻き取る

電源コードを巻き取るときは、さし込みプラグを持って行う。
さし込みプラグがあたって、けがをすることがあります。



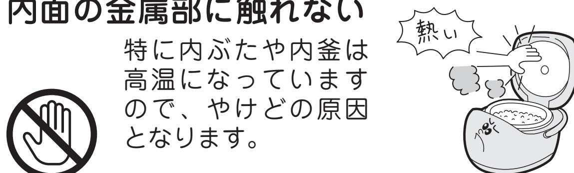
使わないときはさし込みプラグを抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。



使用中や使用直後は内ぶたや外ぶた内面の金属部に触れない

特に内ぶたや内釜は高温になっていますので、やけどの原因となります。



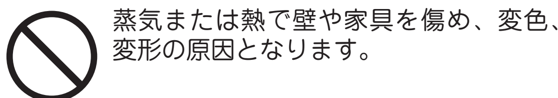
水や火気の近くで使わない

感電や漏電の原因となります。



壁や家具の近くで使わない。キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにする

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因となります。



使用上のご注意　故障や誤動作を防ぐために必ずお守りください

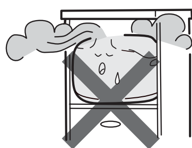
ご使用前に・・・

次のような場所で使わない。
故障や炊飯器本体の変形・変色の原因となります。

- **直射日光があたる所**
- **油などの飛び散る所**



- **蒸気がこもる所**
  上部空間の少ない収納棚の中など



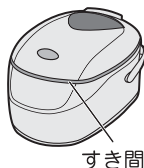
炊飯専用です
次のような料理には絶対に使わないでください。
蒸気が飛び出す、調圧孔・安全弁・減圧孔が目詰まりにより、ふたが勝手に開くなど、故障の原因となります。

- ノリ状になる「カレーやシチューのルー」などの料理
- 急激にあわの出る「重そう」などを使う料理
- 分量のふえる「煮豆」などの料理
- 多量の油を入れる料理

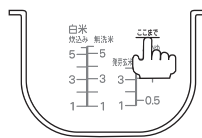


本体と外ぶたのすき間
異常ではありません。

- 圧力式炊飯器のため、外ぶたのフックが確実に本体にかかるようにすき間があります。
- 炊飯中圧力により、すき間が少し広がりますが、異常ではありません。



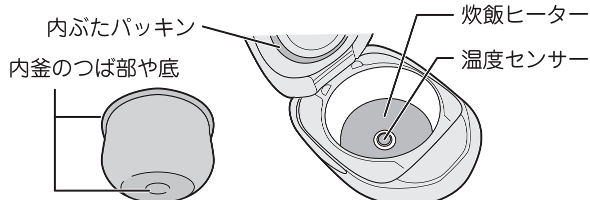
内釜の3分の2（『ここまで』線）以上に水を入れて炊飯しない
ふきこぼれなどの原因となります。
※『ここまで』線は、加える水の最大を表しています。



ECJ-VP10の場合

異物がついたまま使わない
うまく炊けない原因となります。

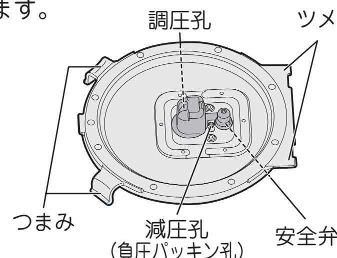
- 内釜の外側やつば部、内ぶたパッキン、炊飯ヒーター、温度センサーなどに付着した米つぶや水滴は、必ず取り除いてから使用してください。



内釜を長持ちさせるためには、☞16ページをご覧ください。

調圧孔・安全弁・減圧孔が目詰まりしたままで使わない
うまく炊けない原因となります。

- 調圧孔や安全弁にごはんつぶが付着したり、目詰まりしているときは、きれいに取り除いてから使用してください。
- 内ぶたのツメやつまみが折れたまま、使用しないでください。



※詳しくは、☞16ページをご覧ください。

ご使用中に・・・

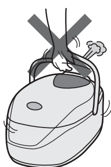
蒸気口を人・壁・物へ近づけない
やけどや物を傷める原因となります。

- **特に炊飯中は、蒸気口から蒸気が勢いよく出るので、注意してください。**
  また、乳幼児には蒸気口に近づかせないようご注意ください。
- **炊飯中および炊飯後は、外ぶたが少し熱く感じることがありますが、異常ではありません。**



ハンドルを持って振らない

- 炊飯中はハンドルを後ろに倒しておき、持ち運びはしないでください。蒸気でやけどをしたり、ハンドルが変形することがあります。
- 炊飯直後に炊飯器本体を持ち運ぶときは、蒸気口から出る蒸気に十分気を付けてください。

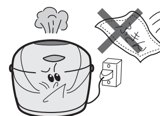


炊飯中は外ぶたを開けない
（炊飯中はフックボタンを押さない）
うまく炊けない原因となり、外ぶたが閉らなくなります。

- やむをえず炊飯中に外ぶたを開けるとき。（☞10ページ）



ふきんをかけない
蒸気や炊飯、保温の熱により、故障や外ぶたの変形・変色の原因となります。



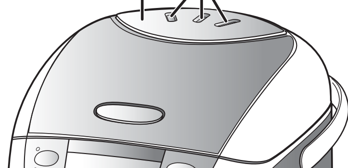
空炊きはしない
故障や過熱、異常動作の原因となります。

誤って商品を落下させたり、割れやヒビが生じたりしたときは、使用を中止し、お買上げの販売店へ修理・点検を依頼してください。

各部のなまえと使いかた

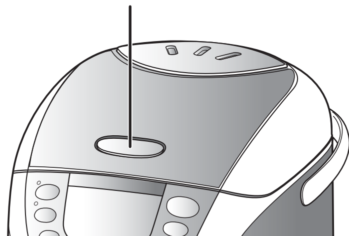
蒸気ガイド（外ぶた上面）

- 確実に取り付けてください。
  炊飯中・炊飯直後は、高温になっていますので、触れないでください。



フック ボタン

押すと外ぶたが開きます。
※炊飯中は押さないでください。
（炊飯中に圧力が高まると密閉状態となり、押しても開きません。）

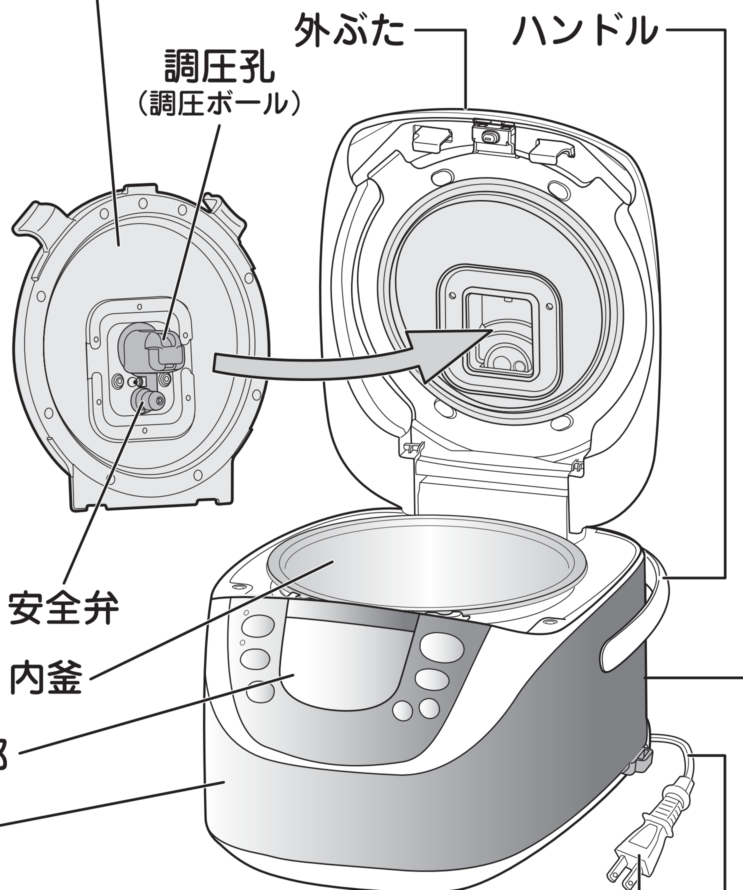


内ぶた

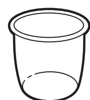
はずしかた、つけかたは
（☞ 6ページ）。

安全表示位置

使用上のご注意項目が表示してありますので、必ずお読みください。

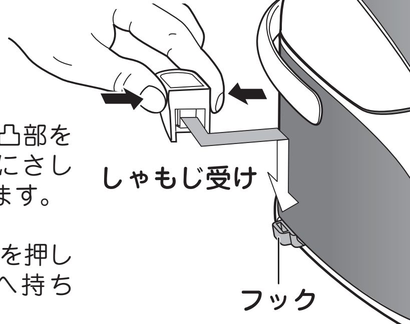


付属品（各１個）





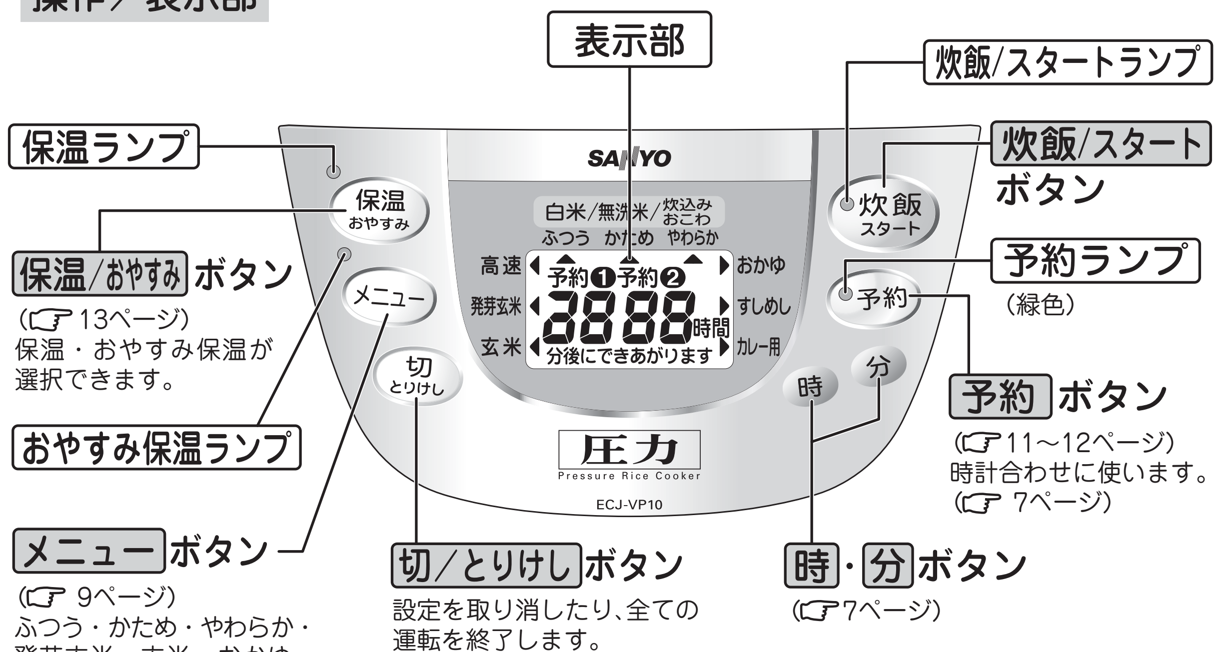
つけかた
しゃもじ受の凸部を本体のフックにさし込み押しさげます。
はずしかた
側面の⬅印部を押しつけて、上方へ持ち上げます。



電源コード（コードリール）

- **出しかた**
  さし込みプラグを引っ張ります。
  コードは、赤色テープ以上は引き出さないでください。
- **しまいかた**
  コードを少し引いてもどすと巻き込まれます。
  コードがねじれていますと、最後まで巻き込まれなくなります。

操作／表示部

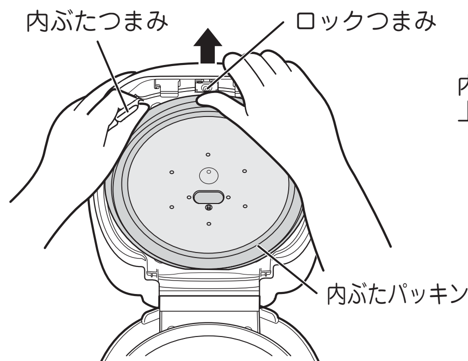


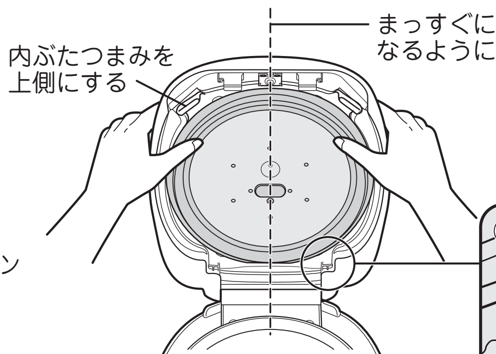
＊表示部は説明のため、すべての表示を点灯させております。実際の使用状況とは異なります。

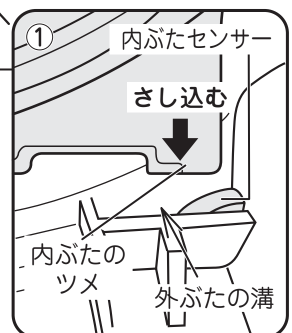
内ぶたのはずしかた・つけかた

● **はずしかた**
片手で内ぶたつまみを持ち、ロックつまみを上方向に押し上げ、内ぶたつまみを手前に引きます。

● **つけかた**
①内ぶた下部のツメを外ぶた下部の溝にさし込みます。
※内ぶたの左右ツメ2ヶ所が外ぶたの左右の溝にさし込まれているか、必ず確認してください。
②上側をカチッと音がするまで押し込みます。
※内ぶたがロックつまみで保持されていることを確認してください。







※内ぶたパッキンを引っ張らないでください。

ご注意!!
※ごはんを炊くときは、必ず本体に**内ぶた**を取り付けてください。
内ぶたセンサーが、内ぶたの有無を検出しています。はずすと**炊飯／スタートボタン**を受け付けません。（故障ではありません。）
内ぶたセンサーのまわりの米つぶやゴミは、取り除いてください。

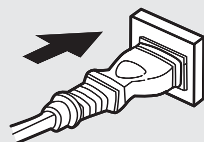
時計（現在時刻）の合わせかた

現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせていますが、室温などにより多少ずれることがありますので、つぎの手順で合わせなおしてください。

例 現在時刻が午前 8：00で、表示が 7：55になっているときは

1 さし込みプラグをさし込む

※24時間表示の時計です。
夜の12時は、0:00 に
昼の12時は、12:00 と表示します。



2 時 または 分 を押して点滅させる

※現在時刻が**点滅**して、時計合わせになります。





3 時、分 を押して時計を合わせる

- 時 を押して「8」に合わせる。分 を押して「00」に合わせる。
- 押し続けると早送りします。
- 時計合わせ操作を止めた6秒後に、時刻表示の**点滅**が止まって、自動的にセットを完了します。

※時計合わせの途中も、操作のない状態が6秒以上続くと時計合わせを終了します。





■**リチウム電池について（本体に内蔵）**

☆ リチウム電池の役目
- さし込みプラグを抜いても、現在時刻を表示します。
- 予約時刻の設定を記憶します。

☆ **電池の寿命は約4～5年（室温20℃）**
- さし込みプラグをさし込んでいる間、時計はコンセントからの電源で動作するため、電池が消耗しないので、さらに長持ちします。

☆ **電池が消耗してくると**
- さし込みプラグを抜いたときに時計表示がうすくなり消えたり、設定した予約時刻の記憶がなくなるなどの現象が現われます。**さし込みプラグをさし込めば、通常に使えます。**

☆ **電池の交換**
- お買上げの販売店または当社「お客様ご相談窓口」（26ページ）にご依頼下さい。
  有償にて、新しいリチウム電池におとりかえいたします。
  交換した後は、時計・予約時刻を合わせてください。

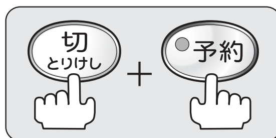
予約炊飯終了音（ブザー音）の入／切について

予約炊飯の終了音を消すことができます。
早朝の予約炊飯などで、終了音が必要のないときにお使いください。

※**お買上げ時は、終了音が「入」に設定されています。**

※さし込みプラグをさし込んで行ってください。

入／切のしかた



同時に3秒以上押す



終了音「切」の表示

切 ボタンと 予約 ボタンを、同時に3秒以上押すと表示部（メインパネル）に♪マークが**点灯**し、「**切**」になります。



終了音「入」の表示

もう一度 切 ボタンと 予約 ボタンを、同時に3秒以上押すと表示部（メインパネル）の♪マークが**消え**、「**入**」になります。

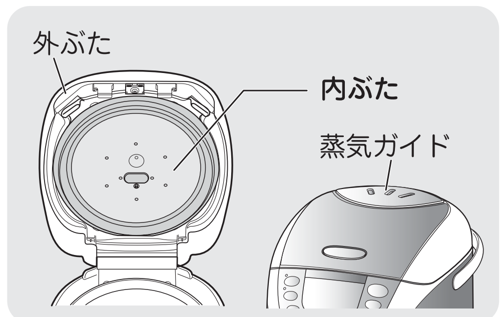
お使いになる前に

ごはんを炊く前に

1 必ず、内ぶた･蒸気ガイドが正しくついていることを確認する

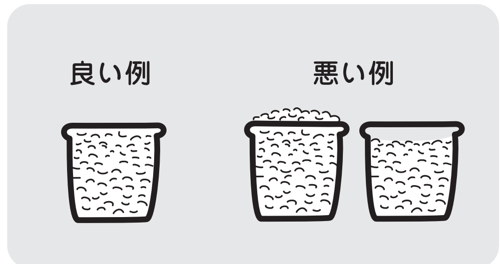
※内ぶたをはずしたまま 炊飯／スタート ボタンを押すと、内ぶたが付いていないことをブザー音でお知らせします。(☞6,9,12ページ)

※蒸気ガイドが付いていないと、炊飯中にふきこぼれる場合があります。



2 付属の計量カップでお米を正しく計り、お米を洗う(☞ 18ページ)

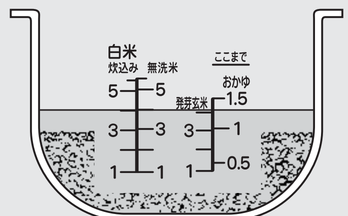
- 内釜で洗米できます。
- お米に水を一気に加えて、軽くかきまぜて捨てます。
- お米を手でもむようにして洗います。
- 水を加えてすすぎ、そして捨てます。
  水がきれいになるまでくり返し続けます。



3 メニューに合った水位目盛で、水かげんをする(平らな、水平な面で水かげんする)

- メニューの「高速」と「炊込み/おこわ」は、「白米」の水位目盛で水かげんしてください。
- おかゆの水位目盛は、全がゆ用です。
  五分がゆの場合は、お米の量を半分にしてください。
  (☞ 18ページ)
- 水位目盛はめやすです。
  お米の種類、お好みにより水かげんしてください。
  (☞ 18ページ)
- お米は水平にならしてください。

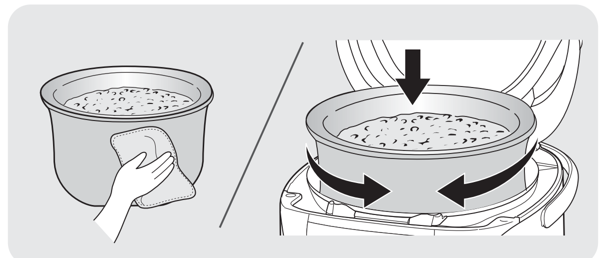
例 「4」カップの「白米」を炊く場合



ECJ-VP10の場合

4 内釜を炊飯器本体に入れる

- 内釜の外側や炊飯器本体内側に付着した水滴や米つぶなどは､取り除いてください。
- 内釜を軽く左右に回して、正しく入っているか確かめます。

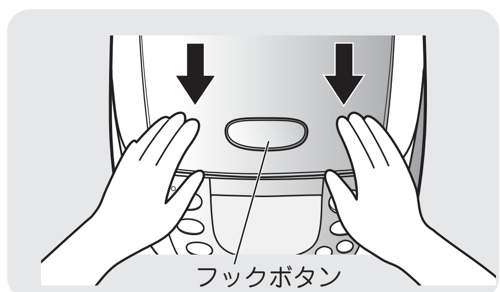


5 外ぶたを閉め、さし込みプラグをさし込む

- 外ぶたはフックボタンに触れないよう、「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。

※圧力式炊飯器は、内釜内部の密閉度が高くなっていますので閉まりにくく感じる場合があります。

- さし込みプラグはコンセントの奥まで、確実にさし込んでください。



ごはんの炊きかた

炊飯コースやおいしく炊くために、詳しくはお料理のページをご覧ください(☞17~18ページ)

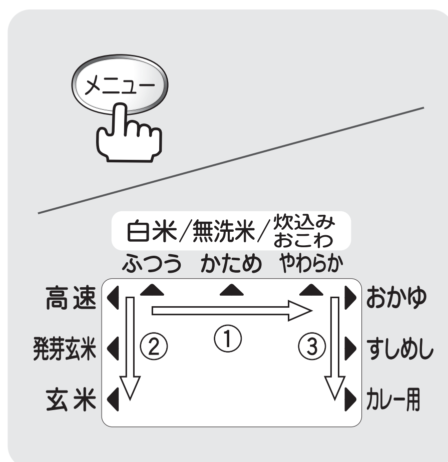
1 メニューを選ぶ

メニューボタンを押すごとに「▲」が移動します。「▲」は、「⇨」の番号順に移動します。お好みのメニューに合わせてください。

- さし込みプラグをコンセントにさし込んでいないとメニューの選択、炊飯ができません。
- 「保温ランプ」が**点灯**しているときは、メニューの選択、炊飯ができません。切/とりけしボタンを押して、「保温ランプ」を**消して**ください。

※「ふつう」「かため」「やわらか」のメニューを炊飯すると、その設定を記憶していますので、次回も同じメニューで炊くときは、設定しなおす必要がありません。

※メニューを間違えるとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。



「白米/無洗米/炊込み/おこわ」は、かたさが選べます。

「炊込み/おこわ」の最大炊飯量は、VP10は3カップ、VP18は6カップまでです。

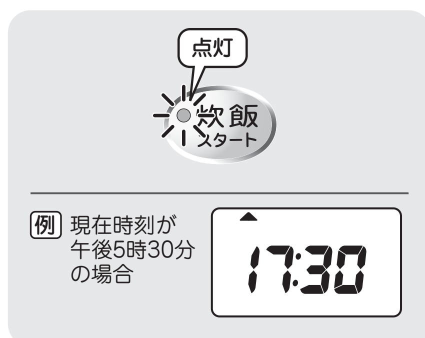
「高速」は、炊飯時間の短縮を優先させていますので、かたさは選べません。

- ごはんが少しかためになったり、おこげができることがあります。
- 保温になってもしばらく蒸らしておくと、かたさがやわらぎます。
- あらかじめお米を水につけておくと、かたさもやわらぎすばやく炊けます。

使いかた

2 炊飯/スタートボタンを押す

- 「炊飯/スタート」ランプが**点灯**し、炊飯を開始します。表示部は現在時刻を表示します。
- 内釜が入っていないときは、炊飯/スタートボタンを押さないでください。万一、炊飯/スタートボタンを押しますと、一時的に炊飯ヒーターが発熱して高温になりますので、ご注意ください。
- 「炊飯/スタート」ランプの**点灯**を確認してください。
- 「炊飯/スタート」ランプが**点灯**しないときは切/とりけしボタンを押し、もう一度 **1** からやりなおしてください。
- 炊き上がり17分前から残り時間を表示します。メニューが「おかゆ」「すしめし」「カレー用」の場合、炊き上がりまでの残り時間は、10分前から表示します。「高速」の場合、炊き上がりまでの残り時間は、7分前から表示します。

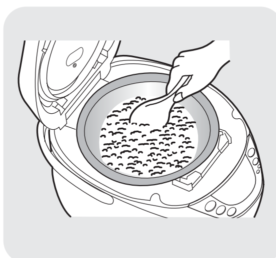




※内ぶたが付いていないとブザー音でお知らせます。(炊飯できません。)

※炊飯中は、蒸気口から蒸気が出ますので注意してください。

3 炊飯がおわったら早めに ごはんをほぐす





- ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」に切りかわります。（おかゆを除く）
- 「保温」ランプが**点灯**し、表示部に保温経過時間を表示します。

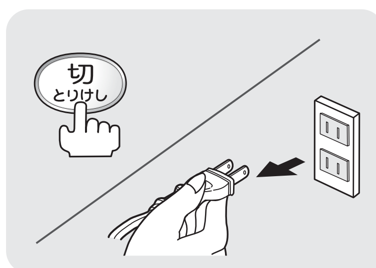
※24時間以上保温しないでください。
保温経過時間が24時間超えると、表示部は現在時刻表示にもどります。

※おかゆは、保温しません。（保温ランプが点滅します。）
そのままにしておきますと、のり状になりますのでお早めにお召し上がりください。

ニオイの原因になりますので、つぎの点に注意してください。

- 「玄米」「発芽玄米」「炊込み／おこわ」は、保温しないでください。
- 保温中はさし込みプラグを抜かないでください。
- ごはんのつぎたし、しゃもじを入れたままの保温や冷めたごはんの保温はしないでください。

4 ごはんがなくなったら 切 ボタンを押し、さし込みプラグを抜く



- 切 ボタンを押すと、表示部は初めに選んだかたさのメニューにもどります。
- ごはんがなくなったら、安全のためさし込みプラグを抜いてください。なお、コンセントから抜く場合は、必ずプラグを持って行ってください。

※ 切 ボタンを必ず押してからさし込みプラグを抜いてください。
切 ボタンを押さないでさし込みプラグを抜くと、表示部は現在時刻表示にもどりますが、再度さし込みプラグをさし込むと保温運転を再開し、現在までの保温経過時間を表示します。保温経過時間は、24時間まで刻み続けています。

■炊飯中にやむを得ず外ぶたを開閉するときは

1. **蒸気ガイドの近くに人がいないことを確認してください。**
2. 切 ボタンを押して、炊飯を中止します。
   ※蒸気が出ますので注意してください。
3. 約４分間待ち、蒸気が出ないことを確認してから フック ボタンを押します。

- 炊飯を続けるときは、「ごはんの炊きかた」1からやりなおしてください。

※この場合一度炊飯を中止することになりますので、炊飯時間が長くなったり、うまく炊けないことがあります。

■炊込みの最大炊飯量について

- 炊込みの場合、具を加えるため最大炊飯量が少なくなります。
  （VP10:3カップまで、VP18:6カップまで）

※指定の容量を守らないと、ふきこぼれの原因になります。

■ごはんの炊き上がりについて

- 内釜の底にキツネ色のおこげができることがあります。
- 炊込みの場合は、調味料を加えるためおこげができます。

■連続して炊くときは

- 本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊けません。

予約(タイマー)炊飯のしかた

予約設定した時刻に炊き上がります。
希望する予約時刻を2通り設定できますので、「朝 炊き上がり」と「夕方 炊き上がり」など 予約 ❶、予約 ❷ を使い分けると便利です。

1 現在時刻を確認する

- 現在時刻がずれていると、予約炊飯がうまくできませんので、正しく合わせなおしてください。(☞ 7ページ)



※「炊飯/スタート」ランプが点灯しているときや保温中は、タイマーを合わすことができません。
[切]ボタンを押して、「炊飯/スタート」ランプを消すか、保温を取り消してください。

2 [メニュー]を選び、[予約]ボタンを押す

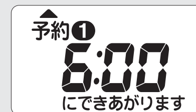
- 「予約ランプ」と表示部の「予約時刻」が点滅します。
- タイマーは、あらかじめ次の2通りの予約時刻を記憶しています。
- [予約] ボタンを押すごとに予約 ❶ 、予約 ❷ をくり返しますので、選んでください。
- すでに記憶している時刻のままでよい場合は、予約時刻を確認してから**4**の操作へ移ってください。
- メニューの合わせかたは、☞ 9ページをご覧ください。



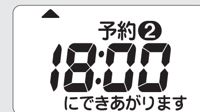




予約 ❶
午前6時00分



予約 ❷
午後6時00分



※「炊込み/おこわ」などの具や調味料の入るものは、予約炊飯しないでください。
具がいたんだり、調味料が沈殿して、炊けないことがあります。

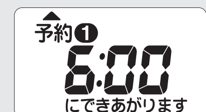
3 予約時刻を合わせる

[時]・[分]ボタンで予約時刻を合わせます。

- [時]ボタンを押すと1時間単位で、[分]ボタンを押すと10分単位で変わります。
  [時]・[分]ボタンを押し続けると早送りできます。
- 夜の12時は、 0:00 に
  昼の12時は、12:00 と表示します。



例 「白米」[ふつう]を午前6:00に予約セットした場合



※予約の時間は、12時間以内にしてください。
長時間の予約は、長い時間お米を水に浸すことになり、室温や気温が高いとき、ニオイがでることがあります。
※予約炊飯をすると、ごはんがやわらかく炊き上がったり、おこげができることがあります。

使いかた

4 炊飯／スタートボタンを押す

- 「予約」ランプが**点滅から点灯**に変わり、「予約した時刻が表示されます。(**予約炊飯がセットできました。**)

※炊飯が始まると「予約」ランプが**消灯**し、「炊飯／スタート」ランプが**点灯**します。



例 「白米」ふつうを午前6:00に予約セットした場合



※内ぶたが付いていないとブザー音でお知らし、予約を受け付けません。

※水温・室温・お米の量・水かげん・電圧によっては、予約時刻どおりに炊き上がらないことがあります。

※予約炊飯終了のブザー音を消すことができます。(☞ 7ページ)

■簡単予約について
（前回と同じ予約時刻で炊くとき）

一度予約炊飯すると、次回からは簡単に予約できます。

- 前回予約した時刻を記憶しています。お米選択とメニューを確認して、予約ボタンで**予約❶**か**予約❷**を選び炊飯／スタートボタンを押してください。



予約❶ 午前6時00分



選ぶ

予約❷ 午後6時00分





■予約時刻について

- 予約時刻と現在時刻の差が下の表のときは、タイマーを使って炊飯できません。すぐに炊飯を始めます。

メニュー	予約できない時間
ふつう かため	1時間未満
やわらか	1時間10分未満
高速	1時間未満
発芽玄米	1時間未満
玄米	2時間未満
おかゆ	2時間未満
すしめし	1時間未満
カレー用	1時間未満

■スタート後に予約時刻を変えたいときは

切ボタンを押してから、**2**～**4**の手順で合わせなおします。



スタート後に現在時刻が知りたいときは!!

- 時または分ボタンを押してください。現在時刻が、約2秒間表示されます。

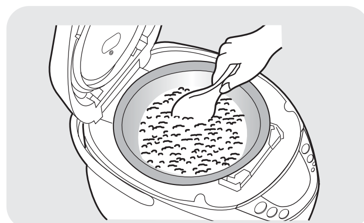
使いかた

おやすみ保温について

おやすみ保温は保温より低めの温度で保温します。おやすみ中(就寝中)など特に長時間保温するとき、ごはんのパサつきを抑えます。8時間後、自動的に保温にもどります。

1 保温中のごはんをほぐし、平らにならす

※保温中は、「保温」ランプが点灯しています。
※少量の場合は、ごはんを中央に寄せてください。



2 外ぶたを閉め、[保温／おやすみ] ボタンを押す

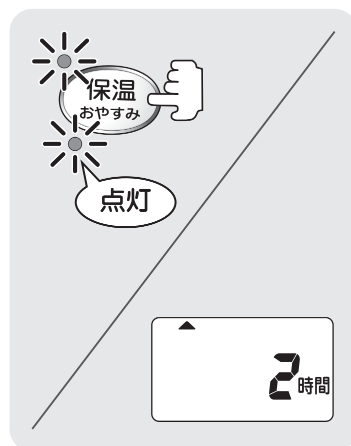
「おやすみ保温」ランプが**点灯**し、おやすみ保温になります。

※おやすみ保温を解除(中止)して保温にもどしたいときは、再度[保温／おやすみ]ボタンを押してください。保温にもどります。

※おやすみ保温を開始しても、保温経過時間は保温開始時(炊き上がり直後)からの経過時間を表示します。

※**保温経過時間が24時間以上のときは、おやすみ保温できません。**(ブザー音でお知らせします。)

※**おやすみ保温中に現在時刻が知りたいときは、[時]または[分]ボタンを押すと約2秒間表示します。**



3 8時間後、自動終了

- 「おやすみ保温」コースから自動的に「保温」コースに変わります。
- 引き続き、保温経過時間を表示します。(おやすみ保温の8時間も含まれています。)
- 保温経過時間が24時間を超えると、表示部は現在時刻表示にもどりますが、保温は続けます。

※**おやすみ保温開始後8時間以内であっても、保温経過時間が24時間を超えると、自動的に保温にもどります。(表示部は、現在時刻表示にもどります。)**



例 「保温」経過時間と「おやすみ保温」経過時間の合計が10時間の場合



黄ばみやニオイの原因となりますので、2回以上くり返して、おやすみ保温をしないでください。

保温のごはんをおいしく食べるために、つぎの点に注意してください。

- 炊きあがったらすぐにほぐします。(余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。)
- しゃもじを入れたまま、保温しないでください。(雑菌が入り、ニオイの原因となります。)
- ごはんは、中央に寄せて保温します。(乾燥やべちゃつきを抑えます。)
- 保温中に[切]ボタンを押すと保温が取り消されます。再度保温にしたい時は、[保温／おやすみ]ボタンを押してください。保温経過時間は、0から表示します。
- 冷やごはんのあたためなおしは、しないでください。(ニオイの原因となります。)

使いかた

知っておいていただきたいこと

■使用中に停電になったときは

（途中でさし込みプラグを抜いたり、電源ブレーカーが切れた場合も含みます。）

- **瞬間的な停電のときは、停電前の状態にもどります。**
- **停電時間が長いときは、再び通電されると次のようになります。**

※**予約（タイマー）炊飯の場合**、開始時刻をすぎているときは、すぐに炊き始めます。
予約時刻どおりに炊けないことがあります。

炊飯中	炊飯を続けます。うまく炊けないことがあります。残り時間が少ない場合には、保温になることがあります。
保温中	保温を続けます。



炊飯中または保温中に現在時刻が知りたいときは!!

- [時]または[分]ボタンを押してください。現在時刻が、約2秒間表示されます。

仕　様

交流100V　50-60Hz

品　番	消費電力		外形寸法			質　量	コードの長さ
	炊飯時	保温時	最大幅	奥　行	高　さ		
ECJ-VP10	750 W	42 Wh	約 254 mm	約 340 mm	約 222 mm	約 4.7 kg	約 1.0 m
ECJ-VP18	950 W	44 Wh	約 291 mm	約 365 mm	約 247 mm	約 6.7 kg	約 1.0 m

※保温時の電力は平均保温電力（安定時）であり、1時間当りの消費電力量です。（室温20℃の場合）
※「切」の状態での1時間当りの消費電力量は、約0.5Whです。
※仕様は改良のため、予告なく変更することがあります。

■炊飯量と炊飯時間

ECJ-VP10				ECJ-VP18			
メニュー	ふつう	かため	やわらか	メニュー	ふつう	かため	やわらか
炊飯量	0.18～1.0L（1～5.5カップ）	0.18～1.0L（1～5.5カップ）	0.18～1.0L（1～5.5カップ）	炊飯量	0.36～1.8L（2～10カップ）	0.36～1.8L（2～10カップ）	0.36～1.8L（2～10カップ）
白　米	約 40～47 分	約 38～46 分	約 46～53 分	白　米	約 40～49 分	約 38～47 分	約 43～52 分
無洗米	約 40～48 分	約 38～47 分	約 46～54 分	無洗米	約 38～47 分	約 36～45 分	約 44～52 分
メニュー	ふつう	かため	やわらか	メニュー	ふつう	かため	やわらか
炊飯量	0.18～0.54L（1～3カップ）	0.18～0.54L（1～3カップ）	0.18～0.54L（1～3カップ）	炊飯量	0.36～1.08L（2～6カップ）	0.36～1.08L（2～6カップ）	0.36～1.08L（2～6カップ）
炊込み	約 40～45 分	約 38～43 分	約 46～51 分	炊込み	約 48～55 分	約 46～53 分	約 52～60 分
おこわ	約 41～45 分	約 39～43 分	約 46～50 分	おこわ	約 41～48 分	約 38～45 分	約 44～52 分
メニュー	高　速	発芽玄米	玄米	メニュー	高　速	発芽玄米	玄米
炊飯量	0.18～1.0L（1～5.5カップ）	0.18～0.72L（1～4カップ）	0.18～0.72L（1～4カップ）	炊飯量	0.36～1.44L（2～8カップ）	0.36～1.44L（2～8カップ）	0.36～1.44L（2～8カップ）
炊飯時間	約 23～30 分	約 48～54 分	約 70～74 分	炊飯時間	約 24～30 分	約 49～57 分	約 65～74 分
メニュー	おかゆ（全がゆ）	すしめし	カレー用	メニュー	おかゆ（全がゆ）	すしめし	カレー用
炊飯量	0.09～0.27L（0.5～1.5カップ）	0.18～1.0L（1～5.5カップ）	0.18～1.0L（1～5.5カップ）	炊飯量	0.09～0.45L（0.5～2.5カップ）	0.36～1.8L（2～10カップ）	0.36～1.8L（2～10カップ）
炊飯時間	約 70～80 分	約 34～41 分	約 27～34 分	炊飯時間	約 70～85 分	約 32～36 分	約 33～38 分

※炊飯時間は、季節（水温・室温）・水かげん・電圧・お米の種類などにより変わります。
電圧100V、室温20℃、水温18℃の場合を記載しています。

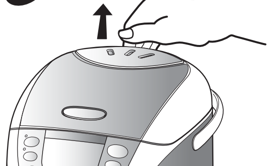
お手入れのしかた

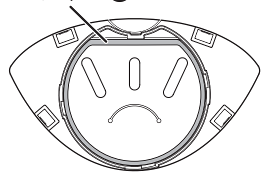
さし込みプラグを抜いて、炊飯器本体・内ぶた・内釜・蒸気ガイドが冷めてからお手入れしてください。
みがき粉、たわし、ベンジン、シンナーなどは使わないでください。
内釜・内ぶた・蒸気ガイドを食器洗い機で洗わないでください。（キズ・変形・変色の原因になります。）
お手入れ後は、内ぶた、蒸気ガイド、しゃもじ受けを正しく取り付けてください。

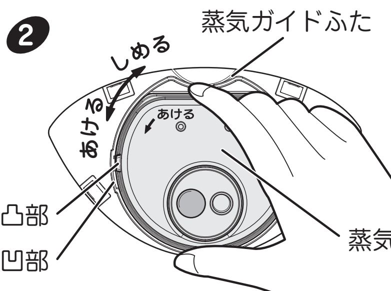
蒸気ガイド（外ぶた上面）

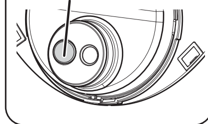
※使用の度に必ず洗ってください。
※炊飯直後は高温です。冷めてからお手入れしてください。

1. 図のように、蒸気ガイド後方❶を上向きに引っ張ってはずします。
2. 蒸気ガイドを図❷のように、『**あける**』の方向に回し、蒸気ガイドふた凹部と蒸気ガイド本体凸部を合わせて開き、水洗いします。
   ※パッキンは、はずさないでください。
   ※パッキンⒶがはずれた場合は、ガイドに添って確実に取り付けてください。
   パッキンⒷがはずれた場合は、さし込んでください。パッキンがはずれた状態で炊飯すると、蒸気もれの原因になります。
3. 蒸気ガイドふた凹部と蒸気ガイド本体凸部を合わせて『**しめる**』の方向に回し、蒸気ガイドを閉じます。
4. 蒸気ガイドを外ぶたに取り付けます。
   ※中央部を強く下に押えて、確実に奥までさし込んでください。









ふたセンサー
汚れがついたときは、ふきんで軽く水ぶきしてください。

内ぶたセンサー
米つぶやゴミが入ったときは、取り除いてください。

外ぶた・炊飯器本体
固く絞ったふきんでふいてください。
※洗剤は使わないでください。



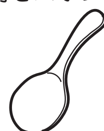
つゆ受け部
つゆがたまるときがあるので、ふきとってください。

炊飯ヒーター
温度センサー
米つぶなどがこびりついたときは、細かいサンドペーパー(320番程度)で軽くみがき、固く絞ったふきんでふきとってください。

フック部
米つぶなどが入ったときは、ようじなどでかき出してください。
多量に入ると、外ぶたの開け閉めが固くなったり、フックがかからなくなることがあります。

＊においの取り除きかた
①本体に内釜と内ぶたをセットしてください。
②内釜の7～8分目まで熱湯を入れます。
③外ぶたを閉めて、そのまま2～3時間通常保温してください。
④内釜・内ぶたを台所用合成洗剤で洗った後、十分に水洗いします。
⑤風通しのよい場所で本体、各部を乾燥させてください。

付属品
台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗います。

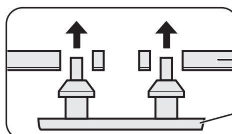

調圧孔

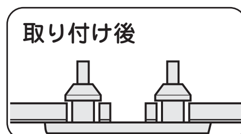
調圧孔にごはんつぶがつまっていないか、確認します。
つまっているときは、竹串・ようじで取り除いてください。

内ぶた（ステンレス製） ※使用の度に洗ってください。

台所用中性洗剤をスポンジにつけて、傷をつけないように洗います。
※内ぶたは、スポンジ以外の固いもので洗うと表面が傷つきますが、炊き上がりには問題ありません。
※錆の原因になりますので、必ずふきんできれいに水分をふきとってください。

負圧パッキン

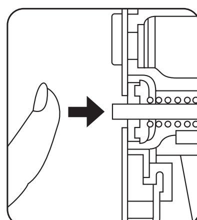


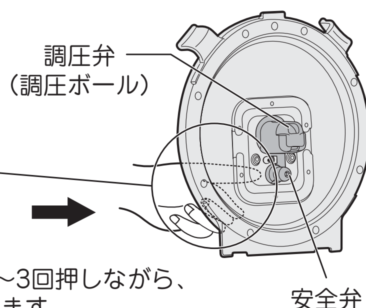


内ぶたと一緒に洗ってください。はずれたときは向きに注意して、取り付けてください。
※負圧パッキンを図のようにさし込み、先端の細い部分を矢印側に引っ張って、取り付けてください。
※付けないと圧力がかかりませんのでうまく炊けません。

安全弁

指で軽く2～3回押し、スムーズに動き、軸の周囲のすき間やスプリング部にごはんつぶがつまっていないか確認します。つまっているときは、竹串・ようじで取り除いてください。





つまっていないか2～3回押しながら、蛇口の水で中を洗います。

使用後は
必ず洗ってください

内ぶたパッキン

内ぶたと一緒に洗います。
はずれませんので、引っぱらないでください。

内ぶたのツメ

折れたり、変形していないか確認します。

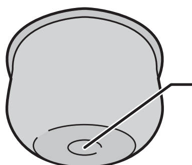
内釜を長持ちさせるために ※使用の度に必ず洗ってください。

台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗います。

お願い

■ **変形させないよう注意してください。**
■ **内面のフッ素被膜をいためないために、つぎのことをお守り下さい。**
- 泡立て器でお米を洗わない
- 付属のしゃもじを使う
- スプーンや食器類を入れない
- 酢は使わない
- 調味料を使って炊飯したときは、すぐ洗う

■ 使っているうちに、内面に色むらができることがありますが、衛生上は問題ありませんので、安心してお使いください。



■ 変形したり摩耗した場合は、お買い上げの販売店でお買い求めください。
■ 内釜の底面外側中央部は、温度センサーに触れる大切なところです。汚れていたり、傷がついたりするとご飯がこげたりする原因になります。
■ 内釜でお米を洗うときは、内釜の下にふきんをしいて洗うと内釜の底面にキズが付きません。
■ 外面の黒塗装が傷ついたりしても、炊き上がりには問題ありませんので、安心してお使いください。

消耗品 **内釜・内ぶた・内ぶたパッキン・負圧パッキン・蒸気ガイドは、消耗品（有償）です。**
- 劣化したり損傷したとき、または、はずして紛失したときは、お買上げの販売店にご相談ください。

お料理のページ

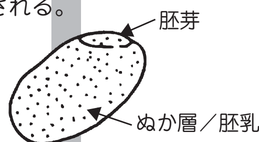
ーもくじー

ページ

── お米の種類 ──

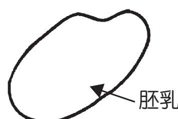
玄　米

＊白米に比べて栄養価が高いが、硬い。圧力をかけると、これが改善される。



白　米

＊玄米の表面を約10%削ったもの。
炊きやすく、おいしい。



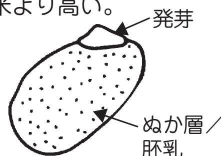
無洗米

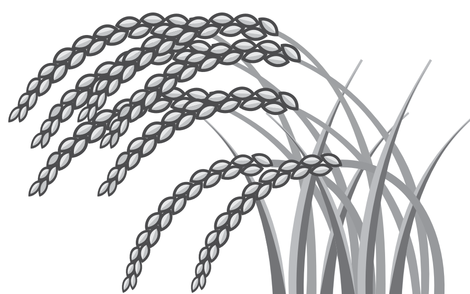
＊白米の表面をクリーニングしたもの。
米を洗う手間がなく、環境にもやさしい。



発芽玄米

＊玄米を発芽寸前まで温度と時間をかけたもの。
食べやすく、栄養価が玄米より高い。





炊飯コースについて

メニュー								
白米/無洗米/炊込み おこわ			高速	発芽玄米	玄米	おかゆ	すしめし	カレー用
ふつう	かため	やわらか						
◎	◎	◎	○	○	◎	●	●	●

◎：可変圧力炊飯（おどり炊き）（1.2気圧 ⇔ 1.0気圧　約105℃ ⇔ 約100℃）
○：高圧炊飯（1.2気圧 約105℃）
●：常圧炊飯（1.0気圧 約100℃）

ー おいしいごはんを炊くために ー

1. よいお米を選び、しっかり保管する。
- 精米したてのお米を選びます。よいお米は、ふっくらして透き通るようなつやがあります。
- 保管は、風通しの良い冷暗所に置きます。2週間くらいで使い切りましょう。

2. お米は正しく計量する。 （☞8ページ 2）
- 必ず、付属の計量カップで計ってください。（1カップ約180mL）

＊計量米びつでは、誤差が出る場合があります。

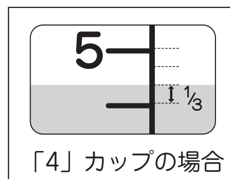
3. お米は手早く洗う。
- お米に水を一気に加えて、軽くかきまぜて捨てます。
- お米を手でもむようにして洗います。
- 水を加えてすすぎ、そして捨てます。水がきれいになるまで続けます。

＊洗いかたが不十分だと、こげやすくなり、保温した時にニオイがきつくなります。

＊砕けたお米が多いと、ごはんがおいしく炊けません。ザルにお米を入れて、水の中でゆすって砕けたお米を取り除きます。

4. 水位目盛をしっかり見て、水加減する。
- お米の種類、産地、季節により、またお好みで水を加減してください。

＊さらにやわらかく炊くために水を多めに加えるときは、水位目盛の間隔の 1/3 以下にしてください。水を多めに入れると、蒸気口からふきこぼれることがあります。



「4」カップの場合

※炊飯に使う水
- 水道水より、浄化した水の方がおいしく炊けます。
- ミネラルウォーターは硬度「50」以下であればおいしく炊けますが、硬度が大きいとパサパサした黄色い炊き上がりになります。

5. 炊き上がれば、しっかりほぐす。 （☞10ページ 3）
- しゃもじですくうように底からほぐして、ごはん粒の周囲の水分をとばします。

＊ほぐさないと、ごはんが固まってしまいます。

ワンポイントアドバイス

1. 無洗米
- 無洗米は洗わなくてもよいお米ですが、次のことにご注意ください。

※水を入れると、お米のデンプン質で白くにごることがあります。そのまま炊くとおこげがついたり、臭いが気になる場合がありますので、1～2回、水を入れかえて、すすぐことをおすすめします。

※また、水加減をしたあと、ひと粒ひと粒が水になじむように、2～3回、底からかるくかきまぜてください。特に調味料を加えて炊くときは、よくかき混ぜてください。

2. 発芽玄米
- 白米に発芽玄米を2～3割まぜると、おいしく炊き上がります。

※市販の発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれることがありますので水加減を調節してください。

3. 炊込みごはん、おこわ
- お米は、炊飯する直前まで水に漬けておきます。
- しょうゆ、塩などの調味料は、直接内釜に入れずにだしや水と予めまぜておいて、内釜の水位線まで加えます。
- おこわのもち米とうるち米（普通に食べている米）の割合は、お好みで変えてください。
- 具材は小さめに切ってください。

4. おかゆ（水位線は、全がゆ用です。）
- お好みで水加減してください。

目安は、全がゆ　米：カップ1/2
水：水位目盛0.5（おかゆ）
五分がゆ　米：カップ1/2
水：水位目盛1（おかゆ）。

※あまり水をたくさん入れるとふきこぼれます。

5. すしめし
- 粘りが少なく、しゃっきりしたすしめしに適した炊き上がりになります。
- 粘りが強いお米の場合は、「古米」をまぜると粘りが少なくなります。

6. カレー用（ごはん）
- 粘りが少なく、あっさりした少しかためのごはんに炊き上がります。
- カレー用ごはんには、「インディカ米」も違った食感で味わえます。
- カレー用には、粘りの少ない米が適しています。

＊炊込みの最大炊飯量はVP10で3カップ、VP18で6カップまでです。（☞ 9ページ）

かやくごはん



材料（4〜6人分）

米 ………………カップ3	だし …………500mL
ごぼう………………40g	うすくちしょうゆ ……………大さじ1
にんじん……………40g	酒 ……………大さじ4
干ししいたけ ………3枚	塩 …………………少々
こんにゃく…………40g	さやえんどう ……………2〜3枚
油揚げ………………20g	
鶏肉…………………60g	

作り方

①お米は洗っておきます。
②干ししいたけは水にもどし、せん切りにします。
③ごぼうは細かなささがきにし、水にさらしてあくを抜きます。
④にんじんはせん切りにし、鶏肉は小さめに切ります。
⑤こんにゃくはせん切りにして、さっと湯を通します。
⑥油揚げは熱湯をくぐらせてから、せん切りにします。
⑦うすくちしょうゆ、酒、塩をだしに加えて良くまぜ、調味液をつくります。
⑧お米の水気を切って内釜に入れ、❼の調味液を白米の水位目盛「**3**」まで加えます。
足りなかったら水を加えます。さらに、❷〜❻の具を良く混ぜて、お米の上に置きます。
⑨ふたをし、メニューボタンで「**炊込み／おこわ**」の「**ふつう･かため･やわらか**」のお好みのかたさに合わせます。
炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑩さやえんどうは塩を少し加えた熱湯でさっとゆで、せん切りにしておきます。
⑪炊き上がれば、ほぐして器に盛り、さやえんどうを散らします。

あなごごはん



材料（4〜6人分）

米 ………………カップ3	（B）
あなご(開いたもの)…400g	だし …………500mL
ごぼう………………40g	しょうゆ …大さじ1/2
（A）	塩 …………小さじ1/2
みりん ………大さじ4	酒 ……………大さじ1
しょうゆ ……大さじ4	

作り方

①お米は洗っておきます。
②あなごは適当な大きさに切り、くしを打って、白焼きにし、（A）をはけでぬって蒲焼きにします。
③焼けたら熱いうちにくしをとり、冷まして2cm幅に切ります。
④ごぼうはささがきにし、水にさらしてあくを抜いて、ざるにとります。
⑤洗っておいたお米の水気を切って内釜に入れ、（B）の合わせた調味液を白米の水位目盛「**3**」まで加えます。
足りなかったら水を加えます。
❸のあなごと❹のごぼうをお米の上に置きます。
⑥ふたをし、メニューボタンで「**炊込み／おこわ**」の「**ふつう･かため･やわらか**」のお好みのかたさに合わせます。
炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑦炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

たけのこごはん



材料(4～6人分)

米 ………………カップ3	だし …………500mL
ゆでたけのこ ……200g	うすくちしょうゆ ……………大さじ2
鶏肉…………………80g	酒 ……………大さじ2
木の芽 …………6～8枚	塩 …………………少々

作り方

①お米は洗っておきます。
②ゆでたけのこは小さく切ります。
③鶏肉も小さく切り、熱湯にさっとくぐらせます。
④だしに、うすくちしょうゆ、酒、塩を加えてよくまぜ、調味液を作ります。
⑤洗っておいたお米の水気を切って内釜に入れ、❹の調味液を白米の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
たけのこと鶏肉をよくまぜて、お米の上に置きます。
⑥ふたをし、メニューボタンで「**炊込み／おこわ**」の「**ふつう・かため・やわらか**」のお好みのかたさに合わせます。
炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑦炊き上がれば、ほぐして器に盛り、木の芽をおきます。

えびピラフ



材料(4～6人分)

米 ………………カップ3	オリーブオイル ………………大さじ3
むきえび …………100g	固形スープ …………3コ
ゆでたこ …………100g	水 ………………500mL
ミックスベジタブル ……………200g	塩、こしょう………少々
	カレー粉 ……小さじ1/2

作り方

①お米はさっと洗い、水気を切ります。
②むきえびは背わたをとり、熱湯に通します。
ゆでたこは、一口大に切ります。
③フライパンにオリーブオイル(大さじ2)を入れ、❶のお米を加えて透き通るくらいまで炒めて、取り出します。
④更に、フライパンにオリーブオイル(大さじ1)を入れ、❷のむきえび、ゆでたこ、ミックスベジタブルを軽く炒め、塩、こしょう、カレー粉で味付けします。
⑤水に固形スープを溶かして調味液をつくります。
⑥❸のお米を内釜に入れ、❺の調味液を白米の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
❹の具をお米の上に置きます。
⑦ふたをし、メニューボタンで「**すしめし**」に合わせます。
炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑧炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

まつりずし



材料(4～6人分)

米 ………………カップ3	焼きあなご ……100g
あわせ酢	えび………………10匹
酢 ………………60mL	ゆでたこ ………100g
塩 ……………小さじ2	まぐろ …………150g
砂糖 …………大さじ1	木の芽 ……………適量
具	錦糸卵 ……………適量
干ししいたけ ……6枚	
れんこん …………50g	

作り方

①お米は洗っておきます。
②なべに酢、塩、砂糖を入れ少し加熱して、冷ましてあわせ酢を作ります。
③洗っておいたお米の水気を切って内釜に入れ、水をすしめしの水位目盛「**3**」まで加えます。
④ふたをし、**メニュー**ボタンで「**すしめし**」に合わせます。
炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑤炊き上がれば、すしおけにとり、あわせ酢を加えて、さっと切るようにまぜて、冷ましておきます。
⑥器にごはんを盛り、準備しておいた具を飾り、最後に錦糸卵、木の芽を散らして仕上げます。

具の下ごしらえ

①干ししいたけは水でもどし、だし、みりん、しょうゆ、砂糖で含め煮にし、細く切ります。
②れんこんは皮をむき、うすく切り、酢水にさらしたあと、軽くゆでて甘酢につけてさましておきます。
③えびは背わたをとり、軽くゆでて殻をとり、腹から開いておきます。
④焼きあなごは細く切ります。
ゆでたこは薄く切ります。
⑤短冊になっているまぐろはうすく切ります。
しょうゆと酒をまぜた中に約1時間つけておきます。

手巻きずし



米 ………………カップ3	具(さしみになるもの)
あわせ酢	まぐろ、いか、たこ
酢 ………………60mL	いくら、うに、ほたて
塩 ……………小さじ2	具(その他)
砂糖 …………大さじ1	厚焼き卵、ソーセージ
のり…………………適量	きゅうり、貝割れ大根
わさび………………適量	納豆、梅おかか、青じそ

作り方

①お米は洗っておきます。
②なべに酢、塩、砂糖を入れ少し加熱して、冷ましてあわせ酢を作ります。
③洗っておいたお米の水気を切って内釜に入れ、水をすしめしの水位目盛「**3**」まで加えます。
④ふたをし、**メニュー**ボタンで「**すしめし**」に合わせます。**炊飯**ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑤炊き上がれば、すしおけにとり、あわせ酢を加えて、さっと切るようにまぜて、冷ましておきます。
⑥のりは適当な大きさに切ります。
具は巻きやすいように、細長く切ります。
⑦のりに❺のすしめしを広げ、お好みの具を置いてくるりと巻きます。

＊おこわの最大炊飯量はVP10で3カップ、VP18で6カップまでです。（☞9ページ）

赤飯



材料（4〜6人分）

もち米 …………カップ2	あずき ………………50g
うるち米 ………カップ1	ごま塩………………少々

作り方

①もち米とうるち米は、一緒に洗っておきます。
②なべにあずきとたっぷりの水を入れて、強火で煮ます。
煮立ったらゆで汁をすて､再び水を600mL入れて弱火で少しかために煮ます。
③あずきが煮えたら、あずきと煮汁に分けます。
煮汁は玉しゃくしですくって、少し高い所から4〜5回落として空気にふれさせます。
④お米の水気を切って、内釜に入れ、❸の煮汁をおこわの水位目盛「**3**」まで加えます。
足りなかったら水を加えます。
そして、あずきをお米の上にのせます。
⑤ふたをし、メニューボタンで「**炊込み／おこわ**」の「**ふつう・かため・やわらか**」のお好みのかたさに合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑥炊き上がれば、ほぐして器に盛り、ごま塩をふりかけます。

山菜おこわ



材料（4〜6人分）

もち米 …………カップ2	油揚げ ………………40g
うるち米 ………カップ1	だし ……………600mL
わらび ……………100g	うすくちしょうゆ
ふき ………………100g	………………大さじ3
干ししいたけ ………3枚	みりん …………大さじ3

作り方

①もち米とうるち米は一緒に洗っておきます。
②わらびとふきは食べやすい長さに切ります。干ししいたけは水につけてもどし、せん切りにします。油揚げは熱湯をくぐらせて、油抜きをしてから細切りにします。
③なべにうすくちしょうゆ、みりん、だし（200mL）を入れて煮立て、ふき、干ししいたけ、油揚げを入れて煮ます。煮えたら、具と煮汁とに分けます。
この煮汁とだし（400mL）とをまぜます。
④お米の水気を切って、内釜に入れ、❸の煮汁をおこわの水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
さらに、わらびと❸の具を米の上に中央部をあけたドーナツ状に置きます。
⑤ふたをし、メニューボタンで「**炊込み／おこわ**」の「**ふつう・かため・やわらか**」のお好みのかたさに合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑥炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

チキンカレー



材料(4〜6人分)

米 ………………カップ3	(C)
玉ねぎ ……………300g	にんにく(おろしたもの) …………小さじ2/3
サラダ油……………少々	しょうが(おろしたもの) …………小さじ2/3
鶏肉(ぶつ切り)……400g	塩 ………小さじ1·2/3
塩、こしょう………少々	ココナッツパウダー ………………25g
揚げ油………………適量	湯 ……………400mL
(A)	トマトジュース …………………160g
マスタード…小さじ1	ヨーグルト ………………大さじ1
クローブ …………3コ	カルダモンパウダー …………小さじ1·1/2
ローリエ …………3枚	
赤とうがらし(刻む)…5本	
(B)	
チリパウダー…小さじ1	
ターメリックパウダー ……小さじ2	
コリアンダーパウダー ……大さじ1	
シナモンパウダー ……小さじ2	

作り方

①お米はカレーの水位目盛「**3**」に合わせ、ふたをし、**メニュー**ボタンで「**カレー用**」に合わせます。**炊飯**ボタンを押して、炊飯を始めます。
②鶏肉は塩、こしょうをふり、揚げ油で揚げます。
③玉ねぎは薄切りにします。ミキサーにお湯(400mL)とココナッツパウダーを入れてかくはんします。
④フライパンにサラダ油を入れて熱し、(A)を加えて中火で炒めます。
⑤香りが出てきたらとり出し、玉ねぎを加えてきつね色になるまで炒めます。
そして(B)を加えて炒めます。
⑥更に(C)を加えて炒めたら、トマトジュースと❸のココナッツを加えて弱火で煮ます。
⑦❷を加え、ヨーグルトとカルダモンパウダーを加えて出来上がりです。

リゾット



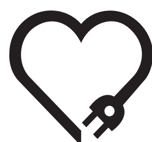
材料(4人分)

米 ………………カップ1	オリーブオイル ……………大さじ1
玉ねぎ ……………1/2コ	固形スープ ………1コ
グリーンアスパラ ……………………5本	塩、こしょう ……少々
にんにく …………1かけ	水 ………………800mL
ツナ …………………50g	

作り方

①お米はさっと洗い、水気を切ります。
②玉ねぎとにんにくは、みじん切りにします。
③グリーンアスパラは、はかまをとり、薄く斜にスライスして軽くゆでておきます。
④固形スープを水に入れて溶かして調味料とします。
⑤フライパンにオリーブオイル(大さじ1/2)を入れ、にんにくで香りを出して、玉ねぎを入れて炒めます。
さらに、ツナを加えて炒め、塩、こしょうをしておきます。
⑥さらにフライパンにオリーブオイル(大さじ1/2)を入れ、❶のお米を加えて透き通るくらいまで炒めます。
⑦❻のお米を内釜に入れ、❹の調味液をおかゆの水位目盛「**1**」まで加えます。さらに、❺の具を上にのせます。
⑧ふたをし、**メニュー**ボタンで「**おかゆ**」に合わせます。**炊飯**ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑨炊き上がれば、❸のグリーンアスパラをまぜて、少しむらします。
⑩器に盛ります。

愛情点検



点検のお願い

安全に長くご愛用いただくために、
日頃から点検をおこなってください。

このような症状はありませんか		処置
●電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。 ●電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。 ●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。 ●炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、こげくさい臭いがする。	▶	**さし込みプラグを抜いてご使用を中止してください。故障や事故防止のため、使用しないでお買上げの販売店にご連絡ください。**
●さし込みプラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。	▶	ほこりやごみを取り除いてください。

※点検・修理について詳しくは、26ページの**アフターサービスについて**をご覧ください。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、次のことをお確かめください。

もう一度お調べください ／ こんな症状のときは	内ぶたを取り付け、外ぶたを確実に閉めましたか	蒸気ガイドを正しくつけていますか	水かげん、お米の量は正確ですか	メニューやお米選択・コースを正しく選びましたか	内ぶたパッキン、負圧パッキンが劣化、損傷していませんか	内ぶたパッキンや内釜の外側・温度センサーの上に汚れや米つぶなどが、こびりついていませんか	お米を十分に洗いましたか	炊飯中に外ぶたを開いていませんか	炊飯後、ごはんをよくほぐしましたか	調味料を使ったごはんではありませんか	24時間以上保温していませんか	しゃもじを入れたままの保温や冷めたごはんの保温、ごはんのつぎたしをしていませんか	さし込みプラグをコンセントから抜いたり、停電がありませんでしたか
参照ページ	6,8	5,15	8,18	9,17	16	4,8,15,16	8,18	4,10	10,13	10	13	10,13	14
炊飯中にふきこぼれる、多量の蒸気がもれる	●	●	●	●	●	●	●						
炊き上がったごはんがかたい、しんが残る、やわらかい	●		●	●	●	●		●	●				●
炊き上がったごはんがこげる				●		●	●			●			
保温中のごはんが黄ばむ、におう、かたくなる	●	●			●	●	●		●	●	●	●	●

故障かな？と思ったら

症　状	確認してください	処　置
外ぶたが開きにくい	フック部や内ぶたの調圧孔に米つぶなどがつまっていませんか。	米つぶなどを取り除いてください。（☞15,16ページ）
外ぶたが閉まりにくい（閉まらない）または、内ぶたが取付けられない	内ぶたを正しく取り付けていますか。	確実に取り付けてください。（☞6ページ）
	フック部に米つぶなどが入っていませんか。	米つぶなどを取り除いてください。（☞15ページ）
	炊飯後のご飯をほぐしてすぐではありませんか。	圧力式炊飯器のため密閉度を高くしていますので、しまりにくく感じます。故障ではありません。
	「炊飯／スタート」ランプが、赤色の点灯になっていませんか。	切 ボタンを押して炊飯を中止し、約4分間待ってから、外ぶたを閉めてください。（☞10ページ）
	内ぶたのツメが折れたり、変形していませんか。	使用しないでお買上げの販売店にご連絡ください。（☞6,16ページ）
操作ボタンを押しても受け付けない	差し込みプラグが、コンセントから外れていませんか。	差し込みプラグをコンセントに差し込んでください。
	内ぶたは、正しく取り付けていますか。	内ぶたを取り付けていないと、炊飯／スタート ボタンを受け付けません。内ぶたを取り付けてください。（☞6,8ページ）
	内釜は、入っていますか。	内釜が入っていないと、炊飯や保温ができません。内釜を入れてください。
予約（タイマー）炊飯がセットできない	予約時刻と現在時刻の差が、1時間未満ではありませんか。	予約時刻を確認してください。（☞12ページ）
	内ぶたは、正しく取り付けていますか。	内ぶたを取り付けていないと、炊飯／スタート ボタンを受け付けません。内ぶたを取り付けてください。（☞6,8ページ）
予約時刻どおりに炊き上がらない	現在時刻は正しくセットされていますか。	現在時刻を正しく合わせてください。（☞7,11ページ） 水温・室温・電圧・水かげん・お米の量によっては、予約時刻どおりに炊き上がらないことがあります。
炊飯時間が長い（短い）	お米選択・メニュー・水かげんは、間違っていませんか。	切 ボタンを押し、もう一度お米選択・メニュー・水かげんを確認し、設定してください。
炊飯終了音が出ない	予約炊飯終了音マーク「♪」が、表示されていませんか。	「♪」マークを消してください。（☞7ページ）
ラジオ、テレビに雑音が入る	炊飯器とラジオ・テレビが、近接していませんか。	距離を離す。（目安として3m以上）
炊飯器内部から音がする	炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。故障ではありません。	
	炊飯中の「プシュー」「ゴボゴボ」音とともに蒸気ガイドから蒸気が勢いよく出ますが、可変圧力による沸とうによるもので故障ではありません。	
樹脂などのにおいがする	使いはじめたばかりではありませんか。	ご使用とともに少なくなります。
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	これは樹脂成形時に発生する線状や波状の跡です。使用上の品質に支障はありません。	

アフターサービスについて

保証書（この取扱説明書に印刷されています）

- 保証書は必ず「**お買上げ日・販売店名**」などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間は、お買上げ日から１年間です。**
（消耗品は、対象外です。）

補修用性能部品の保有期間

当社は、この圧力ジャー炊飯器の補修用性能部品を**製造打切後、6年**保有しています。

性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは

- **保証期間中の修理**
保証書の記載内容により、お買上げの販売店が修理いたします。くわしくは、保証書をご覧ください。
- **保証期間が過ぎたあとの修理**
修理により使用できる場合には、お客様のご要望により有料修理いたします。くわしくは、お買上げの販売店にご相談ください。

アフターサービスのお問い合わせ

修理に関するご相談ならびにご不明な点などは、お買上げの販売店、またはもよりの当社「お客さまご相談窓口」（別紙または下記）にお問い合わせください。

お客さまご相談窓口

総合相談窓口　三洋電機（株）お客さまセンター

受付時間：9:00〜18:30

家電製品についての全般的なご相談は、もよりの下記電話番号にお問い合わせください。

◆北海道地区　札　幌 ☎（011）290-1522
◆東北地区　仙　台 ☎（022）714-6137
◆関東地区　東　京 ☎（03）3815-1111
◆中部・北陸地区　名古屋 ☎（052）533-5245
◆近畿・四国地区　大　阪 ☎（06）6994-9570
◆中国地区　広　島 ☎（082）297-6067
◆九州・沖縄地区　福　岡 ☎（092）263-7629

郵便・FAXでご相談される場合は

◆**三洋電機（株）お客さまセンター**
〒570-8677　大阪府守口市京阪本通2-5-5
FAX（06）6994-9510

修理相談窓口

受付時間：月曜日〜金曜日 9:00〜18:30
土曜・日曜・祝日 9:00〜17:30

修理や部品に関するご相談は、お買い上げ販売店、または下記電話番号にお問い合わせください。

三洋コンシューママーケティング株式会社

東コールセンター　東京 ☎（03）5302-3401
西コールセンター　大阪 ☎（06）4250-8400

関東・首都圏及び近畿地区以外にお住まいのお客さまは下記の電話をご利用いただけます。

東コールセンターへの転送電話番号

◆北海道地区　札　幌 ☎（011）833-7888
◆東北地区　仙　台 ☎（022）382-2213
◆長野地区　長　野 ☎（0263）26-1772
◆新潟地区　新　潟 ☎（025）285-2451
◆福島地区　福　島 ☎（024）945-6811

西コールセンターへの転送電話番号

◆北陸地区　金　沢 ☎（076）237-6650
◆東海地区　名古屋 ☎（052）979-3456
◆中国地区　広　島 ☎（082）293-9333
◆四国地区　高　松 ☎（087）844-8321
◆九州地区　福　岡 ☎（092）922-9311

◆沖縄地区　沖　縄 ☎（098）944-5018
受付時間：月曜日〜土曜日（日曜、祝日および当社休日を除く）
9:00〜12:00、13:00〜17:30

住所・電話番号はご通知なしに変更することがありますのでご了承ください。

お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取り扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。

＜利用目的＞
お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問合せおよび修理の対応のみを目的として用います。
なお、この目的のために三洋電機（株）および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

＜業務委託の場合＞
上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせるとともに、適切な管理・監督をいたします。

個人情報のお取り扱いについての詳細は、ホームページ http://www.sanyo.co.jpをご覧ください。

三洋電機株式会社
鳥取三洋電機株式会社
ホームアプライアンスビジネスユニット　〒680ー8634　鳥取県鳥取市南吉方3丁目201番地